NCTCB

منصة الصفا لإدارة خدمات التغذية

ALSafa Platform for Food Service Management (APDSM)

منصة لمحترفي التغذية العلاجية إنشأت تخليدا لفقيدة العلم الأستاذة صفاء المشرف عثمان (خبيرة التغذية العلاجية بالسودان) تحت اشراف ورعاية مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات (NCTCB)

الفكرة الأساسية:

منصة رقمية تربط خبراء التغذية وأخصائيي التغذية العلاجية من أجل التطوير المهني وتبادل المعرفة وفرص التعاون. كما تقدم المنصة خدمات استشارية للمستشفيات وشركات تقديم الطعام لتنفيذ أنظمة فعّالة لإدارة الغذاء والنظام الغذائي.

الرؤية:

أن نكون مركز عالمي رائد لمحترفي التغذية، وتعزيز التميز والابتكار والتعاون في مجال إدارة خدمات النظام الغذائي.

الرسالة:

- تمكين محترفي التغذية من خلال التعلم المستمر وتبادل المعرفة والنمو المهني.
- تعزيز جودة الرعاية التغذوية الغذائية من خلال تسهيل التعاون والابتكار بين المحترفين.
- تقديم إرشادات الخبراء لمؤسسات الرعاية الصحية وخدمات الغذاء والنظام الغذائي حول تنفيذ برامج التغذية الفعّالة والمستندة إلى الأدلة.

الأهداف:

1. **التطوير المهني:**
   - تقديم دورات عبر الإنترنت وندوات عبر الإنترنت وورش عمل حول إدارة خدمات النظام الغذائي وتخطيط الوجبات وتخطيط القائمة.
   - تسهيل التعلم من الأقران من خلال المنتديات وجلسات الأسئلة والأجوبة وبرامج الإرشاد.
2. **توفير الوصول إلى أحدث الأبحاث والمنشورات وأفضل الممارسات في الصناعة.**
3. **التعاون والتواصل:**
   - المهنيون للتواصل والتعاون في المشاريع وبناء العلاقات المهنية.
4. **تنظيم الأحداث الافتراضية والشخصية (المؤتمرات وورش العمل) لتعزيز المجتمع والتواصل.**
5. **خدمات الاستشارات:**
   - تقديم المشورة المتخصصة للمستشفيات حول تطوير وتنفيذ برامج التغذية التي تركز على المريض.
   - مساعدة شركات تقديم الطعام في تصميم وتنفيذ قوائم صحية ومغذية.
   - إجراء تقييمات ومراجعات غذائية لمؤسسات مختلفة.
6. **نشر المعرفة:**
   - نشر الأبحاث الأصلية ودراسات الحالة وآراء الخبراء على المنصة.
   - تطوير ونشر الموارد التعليمية للجمهور حول التغذية والحياة الصحية.

هيكل المنصة:

الميزات الأساسية:

- **مركز التعلم:** الوصول إلى الدورات التدريبية عبر الإنترنت والندوات عبر الإنترنت والموارد التعليمية.
- **منتدى المجتمع:** المشاركة في المناقشات ومشاركة المعرفة وطرح الأسئلة.
- **أدوات التواصل:** التواصل مع محترفين آخرين، والعثور على مرشدين، وبناء التعاون.
- لوحة الوظائف: نشر فرص العمل والبحث عنها في مجال التغذية.

خدمات الاستشارات:

- استشارات المستشفيات: تخطيط القائمة، وبرامج تثقيف المرضى، وتدريب الموظفين.
- خدمات تقديم الطعام: تطوير القائمة، والتحليل الغذائي، وتقييمات النظام الغذائي.
- العافية المؤسسية: برامج عافية الموظفين، والاستشارات الغذائية.

الاستراتيجيات لتحقيق الاستمرارية:

- **رسوم العضوية:** خيارات عضوية متعددة المستويات مع مستويات متفاوتة من الوصول إلى الميزات.
- **رسوم الدورات:** الوصول المدفوع إلى الدورات التدريبية وورش العمل عبر الإنترنت.
- **رسوم الاستشارات:** رسوم خدمات الاستشارات المهنية للمستشفيات والشركات.
- **الشراكات:** التعاون مع المؤسسات التعليمية ومقدمي الرعاية الصحية والمنظمات الصناعية.

التسويق والنمو:

- الجمهور المستهدف: أخصائيو التغذية المسجلون، وخبراء التغذية، والمتخصصون في الرعاية الصحية، ومتخصصو خدمة الطعام.
- قنوات التسويق: الإعلان عبر الإنترنت، والتسويق عبر وسائل التواصل الاجتماعي، والتسويق بالمحتوى، ومنشورات الصناعة، والشراكات مع المنظمات المهنية.

مقاييس النجاح:

- **نمو المنصة:** عدد المستخدمين المسجلين والمستخدمين النشطين ومشاركة المنصة.
- **التطوير المهني:** معدلات إكمال الدورات التدريبية عبر الإنترنت والمشاركة في المنتديات المجتمعية ورضا الأعضاء.
- **خدمات الاستشارات:** عدد العملاء الذين يتم تقديم الخدمة لهم والإيرادات المتولدة ورضا العملاء.
- **التأثير المجتمعي:** عدد التعاونات التي يتم تيسيرها والمعرفة المشتركة والتأثير الإيجابي على مهنة التغذية.

الاعتبارات الرئيسية:

- **البنية التحتية للتكنولوجيا**: منصة قوية وآمنة مع واجهة سهلة الاستخدام وإمكانية الوصول عبر الهاتف المحمول.
- **جودة المحتوى**: محتوى عالي الجودة ومستند إلى الأدلة تم تطويره من قبل خبراء في هذا المجال.
- **بناء المجتمع**: تعزيز بيئة مجتمعية داعمة وشاملة.
- **الاعتبارات الأخلاقية**: الحفاظ على خصوصية البيانات وضمان السلوك الأخلاقي والمهني.

من خلال التركيز على التحسين المستمر وتعزيز المجتمع القوي وتقديم خدمات عالية الجودة، يمكن أن تصبح هذه المنصة موردًا قيمًا لمحترفي التغذية ومساهمًا مهمًا في تطوير مجال التغذية.

تفصيل الدورات التدريبية عبر الإنترنت والندوات عبر الإنترنت وورش العمل التي تركز على إدارة خدمات الحمية، وتخطيط الوجبات، وتخطيط القائمة:

A. الدورات الأساسية

1. أساسيات إدارة خدمات الحمية:

الجمهور المستهدف: المهنيون المبتدئون والطلاب والمبتدئون في هذا المجال.

المنهج الدراسي:

- مبادئ التغذية وعلم الحميات
- الإرشادات والتوصيات الغذائية
- العلاج الغذائي الطبي لمختلف الحالات
- سلامة الغذاء والصرف الصحي
- مبادئ التخطيط الأساسية للوجبات
- مقدمة إلى برامج وأدوات الحمية

2. التخطيط المتقدم للوجبات وتطوير القائمة:

الجمهور المستهدف: المهنيون ذوو الخبرة، والمحترفون في مجال الطهي، وأولئك الذين يشغلون أدوارًا إدارية.

المنهج الدراسي:

- التخطيط للوجبات العلاجية لفئات سكانية محددة (مثل مرضى السكري والكلى والقلب)
- القوائم الدوار وتطبيقاتها
- تكلفة القائمة والميزانية
- الاعتبارات الثقافية في تخطيط القائمة
- أنظمة وعمليات خدمة الطعام
- التقنيات الطهوية للأطباق الصحية والجذابة

3. برامج وتقنيات النظام الغذائي:

الجمهور المستهدف: المهنيون الذين يسعون إلى تحسين الكفاءة وإدارة البيانات.

المنهج الدراسي:

- مقدمة إلى منصات برامج النظام الغذائي المختلفة
- إدخال البيانات وتحليلها
- إنشاء التقارير وتتبع التقدم
- دمج التكنولوجيا في الممارسة السريرية
- الاستفادة من التكنولوجيا لتثقيف العملاء وإشراكهم

B. ورش العمل المتخصصة

- "التغذية النباتية في بيئات الرعاية الصحية"
- "استراتيجيات إدارة الوزن في الممارسة السريرية"

- "تخطيط القائمة للأطفال والمراهقين"
- "المهارات الطهوية للطهي الصحي"
- "سلامة الغذاء والصرف الصحي لمحترفي خدمة الأغذية"

c. سلسلة ندوات عبر الإنترنت

1. "الموضوعات الساخنة في التغذية" (سلسلة أسبوعية/نصف شهرية تغطي الأبحاث والاتجاهات الحالية)
2. "اسأل الخبير" (جلسات أسئلة وأجوبة مباشرة مع كبار المتخصصين في التغذية)
3. "دراسات الحالة في التغذية السريرية" (تحليل السيناريوهات الواقعية وأفضل الممارسات)

الاعتبارات العامة:

1. **المدربون:** الاستفادة من المهنيين المؤهلين وذوي الخبرة (أخصائيي التغذية المسجلين، خبراء الطهي، إلخ.)
2. **المنصة:** الاستفادة من منصة تعليمية عبر الإنترنت سهلة الاستخدام وجذابة (على سبيل المثال، Zoom، Thinkific، Teachable)
3. **تقديم المحتوى**: الجمع بين المحاضرات والتمارين التفاعلية ودراسات الحالة والموارد القابلة للتنزيل.
4. **الشهادات/التعليم المستمر**: تقديم شهادات إتمام للتطوير المهني.
5. **التسويق والترويج:** الاستفادة من وسائل التواصل الاجتماعي والتسويق عبر البريد الإلكتروني والشراكات للوصول إلى الجمهور المستهدف.

من خلال تقديم مجموعة متنوعة من الدورات التدريبية عبر الإنترنت والندوات عبر الإنترنت وورش العمل، يمكنك معالجة الاحتياجات التعليمية للمهنيين في مجال إدارة خدمات الحمية بشكل فعال، وتعزيز مهاراتهم، والمساهمة في تحسين رعاية المرضى.

الأعضاء المؤسسون للمنصة

1	**صفاء عثمان المشرف مختار**		
2	**أميمة عوض عباس محمد أحمد**	**3**	**أميمة محمد عثمان أحمد محمد**
4	**اميمة محمدعثمان احمد محمد**	**5**	**اية محمد احمد الطيب**
6	**تسنيم احمد ابراهيم علي**	**7**	**الخنساء بابكر سليمان محمد**
8	**راوية إبراهيم عبدالله ادم**	**9**	**راويه حسين مالك ابوبكر**
10	**رقية علي شريف عثمان**	**11**	**ساره مصطفى ميكائيل إبراهيم**
12	**سيده حسين محمد على**	**13**	**سيده حسين محمد علي**
14	**صالحه مبارك الطيب البشير**	**15**	**صباح ابراهيم أحمد الحاج**
16	**عائشة محمد مختار فضل الله**	**17**	**علا عبدالرحمن يوسف احمد**
18	**فائقه محمد بركات بلل الشيب**	**19**	**مريم جعفر عمر جيلاني**
20	**مسعودة احمد عبدالسيد بخيت**	**21**	**نبراس مصطفى موسى محمد**
22	**ندي الطيب عبدالرحمن النعيم**	**23**	**ميساء محجوب عبد الرحمن عبدالله**
24	**سماح أزرق دارجول علي**		**أمل محي الدين يسن محمد**

الأسماء حسب الترتيب الأبجدي

ALSafa Platform for Food Service Management APDSM
A Platform for Nutrition Professionals

"The AlSafaa Platform: Empowering Dietitians and Clinical Nutrition Professionals. Developed in memory of the late DR. Safaa Al-Mosharaf Osman (a leading Sudanese dietitians expert).

supported by the NCTCB."

Core Idea:

Is a digital platform connecting nutritionists and dietitians for professional development, knowledge sharing, and collaborative opportunities. The platform also provides consultancy services to hospitals and catering businesses for implementing effective food and diet management systems.

Vision:

To be the leading global hub for nutrition professionals, fostering excellence, innovation, and collaboration in the field of Diet Service Management.

Mission:

- To empower nutrition professionals through continuous learning, knowledge exchange, and professional growth.
- To enhance the quality of nutrition care by facilitating collaboration and innovation among professionals.
- To provide expert guidance to healthcare and food and Diet service institutions on implementing effective and evidence-based nutrition programs.

Objectives:

- **Professional Development:**
  - Offer online courses, webinars, and workshops on Diet Service Management, Meal Planning, and Menu Planning.
  - Facilitate peer-to-peer learning through forums, Q&A sessions, and mentorship programs.
  - Provide access to the latest research, publications, and industry best practices.
- **Collaboration & Networking:**
  - Professionals to connect, collaborate on projects, and build professional relationships.

- Organize virtual and in-person events (conferences, workshops) to foster community and networking.

- **Consultancy Services:**
  - Offer expert advice to hospitals on developing and implementing patient-centered nutrition programs.
  - Assist catering businesses in designing and implementing healthy and nutritious menus.
  - Conduct nutritional assessments and audits for various institutions.
- **Knowledge Dissemination:**
  - Publish original research, case studies, and expert opinions on the platform.
  - Develop and disseminate educational resources for the public on nutrition and healthy living.

Platform Structure:

- **Core Features:**
  - **Professional Profiles:** Showcase expertise, credentials, and experience.
  - **Learning Hub:** Access to online courses, webinars, and educational resources.
  - **Community Forum:** Engage in discussions, share knowledge, and ask questions.
  - **Networking Tools:** Connect with other professionals, find mentors, and build collaborations.
  - **Job Board:** Post and search for job opportunities in the nutrition field.
- **Consultancy Services:**
  - **Hospital Consultations:** Menu planning, patient education programs, staff training.
  - **Catering Services:** Menu development, nutritional analysis, dietary assessments.
  - **Corporate Wellness:** Employee wellness programs, nutritional counseling.

Financing Strategies:

- **Membership Fees:** Tiered membership options with varying levels of access to features.
- **Course Fees:** Paid access to online courses and workshops.
- **Consultancy Fees:** Charges for professional consulting services to hospitals and businesses.

- **Partnerships:** Collaborations with educational institutions, healthcare providers, and industry organizations.

Marketing & Growth:

- **Target Audience:** Registered dietitians, nutritionists, healthcare professionals, and food service professionals.
- **Marketing Channels:** Online advertising, social media marketing, content marketing, industry publications, and partnerships with professional organizations.

Success Metrics:

- **Platform Growth:** Number of registered users, active users, and platform engagement.
- **Professional Development:** Completion rates of online courses, participation in community forums, and member satisfaction.
- **Consultancy Services:** Number of clients served, revenue generated, and client satisfaction.
- **Community Impact:** Number of collaborations facilitated, knowledge shared, and positive impact on the nutrition profession.

Key Considerations:

- **Technology Infrastructure:** Robust and secure platform with user-friendly interface and mobile accessibility.
- **Content Quality:** High-quality, evidence-based content developed by experts in the field.
- **Community Building:** Fostering a supportive and inclusive community environment.
- **Ethical Considerations:** Maintaining data privacy and ensuring ethical and professional conduct.

By focusing on continuous improvement, fostering a strong community, and delivering high-quality services, this platform can become a valuable resource for nutrition professionals and a significant contributor to advancing the field of dietetics.

Breakdown of online courses, webinars, and workshops focusing on Diet Service Management, Meal Planning, and Menu Planning:

I. Core Courses

- **Fundamentals of Diet Service Management:**
    - **Target Audience:** Entry-level professionals, students, and those new to the field.
    - **Curriculum:**
        - Principles of nutrition and dietetics
        - Dietary guidelines and recommendations
        - Medical nutrition therapy for various conditions
        - Food safety and sanitation
        - Basic meal planning principles
        - Introduction to diet software and tools
- **Advanced Meal Planning & Menu Development:**
    - **Target Audience:** Experienced professionals, culinary professionals, and those in management roles.
    - **Curriculum:**
        - Therapeutic meal planning for specific populations (e.g., diabetes, renal, cardiac)
        - Cycle menus and their application
        - Menu costing and budgeting
        - Cultural considerations in menu planning
        - Food service systems and operations
        - Culinary techniques for healthy and appealing dishes
- **Diet Software & Technology:**
    - **Target Audience:** Professionals seeking to improve efficiency and data management.
    - **Curriculum:**
        - Introduction to various diet software platforms

- Data entry and analysis
- Generating reports and tracking progress
- Integrating technology into clinical practice
- Utilizing technology for client education and engagement

II. Specialized Workshops

- **"Plant-Based Nutrition in Healthcare Settings"**
- **"Weight Management Strategies in Clinical Practice"**
- **"Menu Planning for Children and Adolescents"**
- **"Culinary Skills for Healthy Cooking"**
- **"Food Safety and Sanitation for Food Service Professionals"**

III. Webinar Series

- **"Hot Topics in Nutrition"** (Weekly/Bi-weekly series covering current research and trends)
- **"Ask the Expert"** (Live Q&A sessions with leading nutrition professionals)
- **"Case Studies in Clinical Nutrition"** (Analyzing real-world scenarios and best practices)

IV. Key Considerations:

- **Instructors:** Recruit qualified and experienced professionals (Registered Dietitians, culinary experts, etc.)
- **Platform:** Utilize a user-friendly and engaging online learning platform (e.g., Zoom, Thinkific, Teachable)
- **Content Delivery:** Combine lectures, interactive exercises, case studies, and downloadable resources.
- **Certification/Continuing Education:** Offer certificates of completion for professional development.
- **Marketing & Promotion:** Utilize social media, email marketing, and partnerships to reach the target audience.

By offering a diverse range of online courses, webinars, and workshops, you can effectively address the educational needs of professionals in the field of Diet Service Management, enhance their skills, and contribute to improved patient care.